



Le Chocolat - Jesi

CHOCO

jewellery

ALLURE PARIGINA PER UNA "GIOIELLERIA" DEL CIOCCOLATO,
INCASTONATA NEL CENTRO STORICO DI JESI. POCHI METRI QUADRATI
RISCATTATI CON RAFFINATEZZA E SOLUZIONI DILATANTI LO SPAZIO.
PER CONQUISTARE PRIMA GLI OCCHI E POI IL PALATO

Un'incursione a Le Chocolat l'avrebbe fatta anche Maria Antonietta, Regina di Francia. La buongustaia non lasciava mai Versailles senza portarsi dietro il maître chocolatier di corte, ma se avesse transitato dinanzi al civico 4 di Via Cavour, a Jesi, avrebbe sicuramente ordinato al cocchiere di arrestare i cavalli dal galoppo, per scendere dalla carrozza e ammirare stupefatta l'ampia vetrina della cioccolateria jesina.

All'interno, teche di cristallo custodiscono praline allineate come perle. Grandi vasi in vetro esibiscono cioccolatini come gemme preziose. Vassoi e alzatine promettono alla vista le sensazioni che proverà il palato. I grandi occhi blu dell'autruchienne si sarebbero soffermati anche sulla scenografica carta da parati che accompagna tutto il lato destro del negozio. Riproduce la decorazione dipinta di una boiserie francese del XIII secolo e inganna l'occhio del pubblico che non comprende se si tratti di realtà o finzione architettonica.

Tutto l'ambiente rimanda alle tonalità del cioccolato: il pavimento in

Le Chocolat

1 dicembre '14

apertura del punto vendita

27 mq

superficie spazio vendita

1

numero dipendenti

Numero e tipologia di prodotti:

quotidianamente vengono proposte praline, tavolette di cioccolato, creme spalmabili, sculture di cioccolato e dolci da forno, diversificati in base alla stagionalità e alle festività.

Bestseller:

i prodotti a base di cacao, dalle praline alle sculture di cioccolato

Prezzo medio:

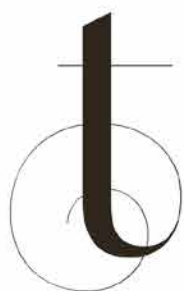
0,7€ euro per la singola pralina,
da 30 a 35 €/kg per le torte,
sculture di cioccolato da 40 fino a 300€

DOVE

LE CHOCOLAT

Via Cavour 4
60035 Jesi (AN)
Tel. 339 3611256

 Le Chocolat



Il legno ricalca l'effetto di tavolette sabbiate, le colonne espositive vantano le cromie del rovere tinto, una sofisticata tenda in velluto color cacao separa lo spazio dedicato alla preparazione delle confezioni. Il gioco di cubi in essenza lignea e ottone mostra in vetrina le particolari e stravaganti sculture di cioccolato, opera del maestro Stefan Krueger. L'aroma che pervade l'ambiente è sottile e delicato, proprio come piacerebbe a Sua Maestà, il negozio non prevede infatti nessun reparto adibito a laboratorio o magazzino. Le produzioni sono espresse e consegnate quotidianamente a Silvana Benigni (titolare di Le Chocolat) affinché non si perda nemmeno un grammo della goduria gustativa. Sugli scaffali custom

TECHE DI CRISTALLO E GRANDI VASI IN VETRO CUSTODISCONO COME GIOIELLI LE MILLE DOLCEZZE ESPOSTE



Specchi inclinati, teche di cristallo, carta da parati a effetto boiserie, formule dilatanti sottolineate da un'illuminazione generale e da soluzioni puntuali: così Le Chocolat valorizza al massimo i 27 mq del negozio



Il color cioccolato, declinato in varie sfumature e texture, domina gli arredi e il pavimento, conferendo all'ambiente una sensazione di morbidezza ed evocando al pubblico i piaceri del palato

I FORNITORI

Progetto d'interior design: Mattia Teodosi per GRUPPO71 - studio di ingegneria architettura - con sede a Jesi (AN)

Carta da parati: Elitis

Lampade a sospensione: Santa & Cole

Illuminazione a binario: Flos

IL PROGETTISTA CONSIGLIA...

L'illuminazione a led valorizza i prodotti esposti e si integra armoniosamente nell'architettura dello spazio. Montata su binario a soffitto offre un'atmosfera precisa e brillante dando risalto alle esposizioni e alle diverse finiture delle parete





GIOIELLERIA O CIOCCOLATERIA?

LA DOMANDA SORGE SPONTANEA DINANZI ALL'AMPIA VETRINA AFFACCIATA SU VIA CAVOUR



designed sfilava un vasto assortimento di prelibatezze: tavolette di cioccolato addizionate di pistacchi, mandorle o bacche di goji; creme spalmabili al pistacchio, alla nocciola, al cioccolato e sale; sculture di cioccolato e dolci da forno, realizzati dal pasticciere Roberto Cantolacchia. L'illuminazione a led valorizza sapientemente i prodotti esposti e si integra armoniosamente nell'architettura dello spazio.

Per questo ambiente di soli 27 metri quadrati, GRUPPO71, lo studio di progettazione artefice dell'interior design, ha sviluppato un concetto di illuminazione personalizzato che com-

bina illuminazione generale e soluzioni puntuali, mescolando gradazioni di temperature differenti. Le sorgenti luminose montate su binario a soffitto offrono un'atmosfera precisa e brillante dando risalto alle esposizioni e alle diverse finiture delle pareti. L'ottone cromato dedicato alle sospensioni accentra l'attenzione sulle teche e definisce lo spazio. Specchi inclinati sullo sfondo del locale conferiscono profondità, illuminano, e riflettono senza però ritrarre il volto delle persone indulgenti sulla vetrina. Così anche Maria Antonietta avrebbe potuto mantenere la propria incursione del tutto segreta.

CHI È CHI

LA PADRONA DI CASA

Aveva alle spalle trent'anni di attività pasticceria Silvana Benigni, jesina, ma nel cassetto ancora un sogno: aprire una boutique del cioccolato. Un negozio che sintetizzasse buon gusto e ottima produzione. Si è affidata ai due professionisti più affermati della zona per soddisfare le richieste più tradizionali e quelle più innovative. Da Le Chocolat si degustano cru di ogni provenienza (Ecuador, Uganda, Madagascar, Sao Tomè) abbinati a materie prime d'eccellenza come frutti di bosco, mandorle, nocciole, liquirizia, caffè, arancia, rum e limoncello.

IL MAÎTRE CHOCOLATIER

Meranese trapiantato nelle Marche, Stefan Krueger cresce professionalmente nella Pasticceria Lombardi di Osimo, gestita da Armando Lombardi, membro Ampi. Una pasticceria considerata dal Gambero Rosso la migliore della regione per due anni consecutivi. Oltre al quotidiano confronto con il maestro Armando, Stefan frequenta corsi sulla pasticceria dolce e salata, sul gelato, sulle pièces di cioccolato, sulle confetture, cake design e ghiaccia reale. Oggi ha un laboratorio tutto suo dove cura la produzione per Le Chocolat, partecipa a competition sul cake design e sul cioccolato, tiene corsi di formazione per professionisti.

IL MAÎTRE PÂTISSIER

Roberto Cantolacchia firma i prodotti da forno per Le Chocolat. È pasticciere e titolare della pasticceria Mimosa di Tolentino (MC). Dopo l'alberghiero inizia a lavorare nel laboratorio di quella che diventerà la pasticceria di proprietà. Frequenta corsi di grandi maestri pasticceri italiani e internazionali, partecipa a concorsi vincendo tre medaglie d'oro e quattro d'argento. Nel 2009 entra a far parte della Squadra Regionale Cuochi Marche. Nel 2012 si aggiudica un posto come accademico all'Ampi.